

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang sebagian besar diliputi oleh laut, sehingga dapat dimanfaatkan sumber daya alam yang melimpah didalamnya. Beraneka ragam jenis ikan yang ada di perairan Indonesia, diantaranya adalah rumput laut, kerang, kepiting, cumi-cumi, udang dan masih banyak biota lainnya. Perkembangan industri perikanan di Indonesia semakin meningkat, sehingga permintaan masyarakat terhadap produk olahan ikan semakin tinggi. Oleh karena itu perlu dilakukan upaya memaksimalkan pengawasan terhadap keamanan produk yang diproduksi agar tersedia produk pangan yang aman bermutu dan bergizi.

Salah satu komoditi penting dari sektor perikanan Indonesia, yaitu udang. Udang memiliki peluang usaha yang cukup baik karena sangat digemari oleh konsumen domestik (lokal) dan juga konsumen luar negeri, sehingga berkontribusi cukup besar bagi perekonomian masyarakat, terutama bagi nelayan atau pembudidaya serta membutuhkan banyak tenaga kerja dari dalam negeri (membuka lapangan pekerjaan dan mengurangi angka pengangguran), udang juga mengandung protein tinggi yang bergizi bagi yang mengkonsumsinya . Oleh karena itu, udang harus ditangani secara baik dan benar supaya dapat menghasilkan mutu yang baik dan dapat diterima oleh konsumen.

Udang termasuk komoditi yang mudah busuk/rusak (*perishable*) yang diakibatkan oleh bakteri pembusuk karena mengandung protein dan kadar air yang tinggi. Sedangkan permintaan pasar yang cukup tinggi mengharapkan udang dalam keadaan segar dan memiliki standar mutu ekspor. Oleh karena itu sebagian besar ekspor udang di Indonesia berupa udang yang telah dibekukan untuk memenuhi standar mutu dan permintaan pasar.

## **1.2 Tujuan Umum dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan**

#### 1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Panca Mitra Multiperdana ini adalah :

- a. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa tentang kegiatan industri dalam bidang pengolahan pangan khususnya pengolahan hasil perikanan.
- b. Mempelajari serangkaian proses produksi yang terdapat pada perusahaan PT. Panca Mitra Multiperdana mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, proses pengemasan hingga proses pendistribusian.
- c. Mengetahui serta memahami pengendalian mutu produk udang beku HL EZ PEEL PT. Panca Mitra Multiperdana.

#### 2. Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Panca Mitra Multiperdana adalah:

- a. Mempelajari proses produksi udang beku HL EZ PEEL PT. Panca Mitra Multiperdana.
- b. Mengetahui dan memahami pengendalian mutu produk udang beku HL EZPEEL.
- c. Mampu mengasah skill dan soft skill serta memperoleh pengalaman kerja.

### **1.2.2 Manfaat**

Manfaat dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Panca Mitra Multiperdana adalah :

1. Terlatih dalam mengerjakan pekerjaan lapang dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan pada bidang proses produksi khususnya pada produk udang beku HL EZ PEEL.
2. Membina kerjasama yang baik antara pihak instansi dengan pihak perusahaan.
3. Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa berkarakter.

### **1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

#### **1.3.1 Waktu**

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Panca Mitra Multiperdana dilaksanakan pada tanggal 01 Oktober – 31 Desember 2019.

#### **1.3.2 Tempat**

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PT. Panca Mitra Multiperdana Jl. Raya Banyuwangi Km 10, Kecamatan Kapongan, Kabupaten Situbondo, Provinsi Jawa Timur yang bergerak dibidang produksi udang beku.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang dilakukan di PT. Panca Mitra Multiperdana sebagai berikut :

#### **1. Observasi**

Melakukan pengamatan di area pabrik, mengamati area serta proses produksi dari penerimaan bahan baku, area proses pengolahan, layout ruangan produksi, area proses distribusi, hingga pada bagian Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL).

#### **2. Wawancara**

Melakukan wawancara melalui tanya jawab dengan pihak yang bersangkutan bertujuan untuk mendapatkan informasi serta mengumpulkan data.

#### **3. Studi Pustaka**

Metode pengumpulan data dengan memanfaatkan hasil studi yang telah ada sebelumnya sebagai sumber pustaka untuk membandingkan antara literatur dengan praktek yang ada di lapangan sehingga informasi yang didapat membantu dalam pembuatan laporan.